

MARÍA

SOPAS Y CREMAS

Crema de marisco

30min 4 raciones

Ingredientes

- Langostinos
- Cebolla
- Ajo
- Pimientos
- Patata
- Salsa de tomate
- Nata cocinar
- Sal, pimienta, perejil y aove
- Vino blanco o similar

Elaboración

1. Pelamos los langostinos y quitamos la suciedad, separamos el langostino y las peladuras
2. En una cazuela con aove añadimos las peladuras y cabezas, aplastamos, añadimos vino blanco y desglasamos, cubrimos con agua y dejamos 15 minutos con la tapa a fuego medio
3. Rehogamos con aove todas las verduras, echamos la patata, los langostinos, 1 cda salsa de tomate y colamos el caldo de langostinos
4. Dejamos unos 15-20 minutos a fuego medio
5. Corregimos de sal y pimienta, añadimos nata y trituramos en la batidora de vaso
6. Marcamos unos langostinos para decorar
7. Echamos la crema en el plato, colocamos un langostino en el medio y un poquito de perejil

RECOMENDACIONES

Lo bueno de esta receta es poder dejarla hecha con adelanto y que solo sea calentar y servir

Hecho con CookNest